



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU ERİŞTE ÇORBASI

1 adet havuç
1 adet yeşil kabak
2 sap kereviz
1 adet tavuk şnitzel
1 bardak erişte
2 bardak tavuk suyu
2 bardak su
2 çorba kaşığı tereyağ
Tuz
Karabiber

Tavuğu tırnak büyüklüğünde küçük parçalar halinde doğrayın. Çorbayı pişireceğiniz tencereye önce tereyağını koyup kızdırın sonra tavukları ilave edin. Tavuklar pembeleşince içine küçük kareler halinde doğradığınız havuçları ilave edin ve birlikte kavurun. Kabakları kabuklarını soymadan, kereviz sapları ile birlikte küçük kareler halinde doğrayın ve tencereye ilave edin. Tavuk suyunu ve suyu ilave edip kaynatın. Servis yapmadan 10 dakika önce tuz, karabiber ve erişteyi ilave edin ve erişteyi pişinceye kadar kaynatın. Sıcak servis yapın.



Fotoğraf "murat akbak" tarafından gönderildi. 08.11.2016